Mélanges typiques

une trentaine de recettes autour d'épices aux mêmes caractéristiques.

Support : Livre

Date de publication : 2009

Complément du titre : 33 recettes : chermoula, cinq-épices, curry de madras, panch phora, ras-el-hanout et shichimi togarashi

Epices

Des photographies pour parcourir la route des épices d'un continent à l'autre. Chaque photo est accompagnée d'une notice qui raconte l'histoire de l'épice, ses utilisations à travers le temps, et d'une planche botanique qui montre la plante dont est issue l'épice. Avec un livret qui donne des conseils pratiques et propose 40 recettes.

Support : Livre

Auteur : **Jarry, Bruno** / Dhellemmes, Thomas / Norwood, Julien

Saveurs parfumées

une trentaine de recettes autour d'épices aux mêmes caractéristiques odorantes.

Support : Livre

Date de publication : 2009

Complément du titre : 29 recettes : carvie, coriandre, cumin, baies de genièvre, safran et curcuma

Saveurs sucrées

une trentaine de recettes autour d'épices aux mêmes caractéristiques sucrées.

Support : Livre

Date de publication : 2009

Complément du titre : 29 recettes : cardamome, cannelle, gingembre, noix de muscade, badiane et vanille

Epices brûlantes

une trentaine de recettes autour d'épices aux mêmes caractéristiques brûlantes.

Support : Livre

Date de publication : 2009

Complément du titre : 26 recettes : piment de cayenne, piments, graines de moutarde, poivre, poivre du sichouan et wasabi

Huiles, vinaigres, épices et herbes

Recettes à base d'assaisonnements, qui détaillent les bienfaits nutritionnels des éléments utilisés : herbes biologiques aves leurs principes actifs, les conseils d'un naturopathe et les

astuces de culture ; épices avec leurs vertus médicinales et diététiques ; les huiles végétales, et les vinaigres naturels et biologiques.

Support : Livre

Auteur : **Duhaut, Natacha** / Davy, Odile

Date de publication : 2008

Complément du titre : saveurs et bienfaits dans votre cuisine bio

100 sauces aux épices

Sucrées, salées, aigres-douces ou épicées, des recettes pour révéler viandes, poissons, fruits de mer et légumes.

Support : Livre

Auteur : **Griffiths, Sally** / Lavigne, Elisabeth de / Wheeler, Simon

Date de publication : 1995

Le guide complet des herbes et épices pour la cuisine

Des informations sur les différentes herbes, épices et mélanges d'épices, mais aussi sur les huiles, vinaigres et sauces à base d'herbes. Avec des conseils, des recettes...

Support : Livre

Auteur : **Bültjer, Ulrike**

Date de publication : 2009

Tout épicé

Une présentation des épices et de leurs utilisations, aussi bien pour les sauces que pour les desserts à travers des recettes du monde entier.

Support : Livre

Auteur : **Dreyer Hensley, Nina** / Hensley, Jim / Lowe, Paul

Date de publication : 2002

Les épices

Un historique et un guide des épices les plus courantes, 40 idées de recettes et de créations odorantes et originales à offrir ou à disposer dans la maison.

Support : Livre

Auteur : **Evelegh, Tessa** / Varnoux, Hélène / Garrett, Michelle

Date de publication : 1998

Complément du titre : pour créer, décorer, cuisiner

Cuisine parfumée

Epices, herbes, aromates et condiments révèlent ici les affinités électives qu'ils entretiennent avec les mets. Blanquette de veau à la vanille, cake au lard et à la nigelle, échalottes confites au

cassis, mousse au chocolat au gingembre confit... Les soeurs Scotto proposent dans cet ouvrage d'apporter une touche de magie aux plats les plus simples.

Support : Livre

Auteur : **Scotto, Elisabeth** / Fleurent, Christine

Date de publication : 2000

Les épices

Présentation de ces feux d'artifice de couleurs, de goûts et de senteurs que sont les épices ; recettes et conseils pour les utiliser.

Support : Livre

Auteur : **Audibert, Caroline**

Date de publication : 1997

Ma cuisine à fleur d'épices

Ces recettes simples et conviviales réinterprètent le patrimoine culinaire français en combinant les produits français et les épices du monde entier. Un carnet d'épices présente toutes les épices utilisées dans le livre : histoire, saveurs, mode d'emploi, avec un renvoi à la recette phare du livre.

Support : Livre

Auteur : **Delacourcelle, Philippe** / Vaillant, Jean-Charles

Date de publication : 2001

Amusez-vous avec les herbes et les épices

Le condensé de toutes les techniques de base pour bien acheter, utiliser et conserver les herbes et les épices s'accompagne des conseils, trucs et astuces du site Marmiton.org. Les recettes les plus prisées sur ce site Internet sont revues et corrigées en fonction des commentaires des internautes.

Support : Livre

Auteur : **Debruille, Claire**

Date de publication : 2008

Etonnants légumes

Des plus communs aux plus rares, des plus nobles aux mal-aimés, les légumes sont présentés puis déclinés en plus de 200 recettes, suivies d'un glossaire présentant les épices et condiments, des plus courants aux plus mystérieux.

Support : Livre

Auteur : **Thorens, Thierry**

Date de publication : 2001

Complément du titre : encyclopédie culinaire